

Swiss meringue botercrème



Botercrème de luxe.. deze botercreme is heel zacht en luchtig door toevoeging van eiwit.

Je hebt nodig:

- eiwit
- suiker
- boter (koud en in kleine blokjes)
- Een pan met een andere schaal (hittebestendig) waarin je het eiwit kunt kloppen op een pan met kokend water.

Een veel gebruikte verhouding is 1:2:2

1 deel eiwit (50 gram) 2 delen suiker (100 gram) 2 delen boter (100 gram)

Als je 2 eiwitten gebruikt heb je ruim voldoende voor 12 cupcakes. Wat ga je doen:

- zet een pan met water op het vuur
- weeg je eiwitten
- voeg 2x zoveel suiker toe (dus bij 70 gram eiwit, 140 gram suiker)
- roer door elkaar
- zet de kom op het vuur en blijf roeren met een garde tot de suiker is gesmolten (dit kan je met je vingers voelen)
- als de suiker is gesmolten moet je het mengsel evt overgieten in de kom van je mixer

- Mixen tot het mengsel goed stijf is en afgekoeld (met de garde van je mixer)
- Dan voeg je steeds een blokje boter toe (evt wissel je nu je garde voor een k-klopper)
- blijf mixen tot je het mengsel ziet veranderen.. dan nog even doorgaan en je botercreme is klaar

Je kan nu evt. nog kleur of smaakstoffen toevoegen.